FG.924

IT

ISTRUZIONI D'USO, MANUTENZIONE E INSTALLAZIONE

FORNO
MOD. TEKA 960GAS

GB

OPERATING, MAINTENANCE AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

OVEN
MOD. TEKA 960GAS

Teka
KÜCHENTECHNIK

PO

INSTRUÇÕES DE USO, MANUTENÇÃO E INSTALAÇÃO

FORNO
MOD. TEKA 960GAS

ES

INSTRUCCIONES PARA EL USO, MANUTENCION E INSTALACION

HORNO
MOD. TEKA 960GAS

IT

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Vi ringraziamo per la scelta di uno dei nostri prodotti e speriamo che otteniate da questo elettrodomestico le migliori prestazioni. Pertanto Vi invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti di questo manuale per un corretto utilizzo dei nostri prodotti. La Casa Produttrice declina ogni responsabilità per danni alle persone ed agli oggetti, dovuti ad una cattiva od impropria installazione ed utilizzo dell'apparecchio stesso. La Casa Produttrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche che si ritenessero necessarie ed utili, senza alcun preavviso.

Apparecchio di Categoria: III1a2H3+
Gas: G30/31 30/37mbar
G20 20 mbar
Predisposto per funzionamento: vedi indicazione a pag. 14.
Per tutti i dati tecnici vedi tabella 2 a pag. 18.

<u>IMPORTANTE:</u> durante l'uso del forno l'apparecchio è sottoposto ad un sensibile riscaldamento del frontale e del vetro esterno della porta. Si raccomanda perciò di tenere lontano i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

GB

USER INSTRUCTIONS

Thank you for choosing one of our products. We hope it will offer you many years of excellent performance. Please carefully read the instructions and suggestions contained in this manual for correct use of our products. The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to things due to incorrect or inappropriate installation or use of the appliance. The manufacturer reserves the right to make any changes it considers necessary to its products without notice.

Appliance category: III1a2H3+
Gas: G30/31 30/37mbar
G20 20 mbar
Pre-set for operation: see page 14.
For all technical specifications, see table 2 on page 18.

<u>IMPORTANT:</u> during operation, the front panel and glass door panel become very hot. Do not allow children to play near the oven.

	PO	ES
	INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR Agradecemos a sua preferência pelos nossos produtos e esperamos que obtenha deste nosso pequeno electrodoméstico as melhores prestações. Para isso, pedimos que siga atenciosamente as instruções e as sugestões deste manual para uma utilização correcta dos nossos produtos. A Casa Produtora declina toda a responsabilidade por danos a pessoas e a objectos, provocados por uma deficiente ou imprópria instalação do aparelho. A Casa Produtora reserva o direito de efectuar modificações aos próprios produtos, que julgue necessárias e úteis, sem aviso prévio. Aparelho de Categoria: III1a2H3+ Gás: G30/31 30/37mbar G20 20 mbar Predisposto para o funcionamento: consultar a pag. 15. Para todos os dados técnicos consultar a tabela 2 da pag. 19. **<u>IMPORTANTE:</u> durante o uso do forno o aparelho é submetido a um sensível aquecimento da parte frontal e do vidro externo da porta. Recomendamos, portanto, de manter as crianças afastadas do aparelho durante o seu funcionamento.**	**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO** Le agradecemos que se haya decidido por un aparato de nuestra producciòn y esperamos que obtenga de este electrodomèstico las mejores prestaciones. Por lo tanto le aconsejamos de seguir atentamente las instrucciones y las sugerencias de este manual para una correcta utilizaciòn de nuestros productos. El fabricante no se hace responsable por los daños causados a personas u objetos debidos a una inadecuada instalaciòn y utilizaciòn del aparato. El fabricante se reserva el derecho de aportar a su propios productos modificaciones que se consideren necesarias y ùtiles, sin ningùn tipo de aviso previo. Aparejo de categoria: III1a2H3+ Gas: G30/31 30/37mbar G20 20 mbar Predispuesto para el funcionamiento: ver las indicaciones en la pàg. 15. Para los datos tècnicos consultar el cuadro 2 en la pàg 19. **<u>IMPORTANTE:</u> durante el uso del horno el aparato viene sometido a un calentamiento frontal sobre todo del vidrio externo de la puerta. Por lo tanto se aconseja de mantener alejados a los niños, no dejàndolos manejarlo ò jugar con èl.**

	ATTENZIONE Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme in vigore nel vostro paese (fig. 2). Qualsiasi manutenzione deve essere eseguita da personale esperto con l'apparecchio elettricamente disinserito e rubinetto del gas dell'impianto chiuso. N.B. Richiamiamo l'attenzione sul fatto che nei mobili da incasso gli strati di materiale plastico in legno impiallacciato debbono essere lavorati con collanti resistenti al calore (120°).	**CAUTION** This appliance can be installed and can operate only in permanently ventilated rooms in compliance with the regulations in force in your country (fig. 2). All maintenance must be performed by qualified personnel with the oven disconnected from the electricity supply and the gas tap closed. N.B. In the slot-in units, all veneered plastic strips and sheets must be glued using heat-resistant adhesives (120°).

	ATENÇÃO Este aparelho só pode ser instalado e só pode funcionar em locais permanentemente ventilados segundo as normas em vigor no vosso país (fig. 2). As manutenções devem ser feitas por pessoal especializado e com o aparelho electricamente desligado e com a válvula do gás fechada. N.B. Chamamos a vossa atenção para o seguinte facto: os móveis de encaixe com camadas de material plástico e madeira folheada devem ser realizados com colas resistentes ao calor (120°).	**ATENCION** Este aparato debe ser instalado para hacerlo funcionar solamente en locales ventilados permanentemente segùn las normas vigentes en su paìs (fig. 2). Cualquier tipo de manutenciòn debe ser realizada por personal competente o autorizado manteniendo el aparato desenchufado y la conexiòn del gas cerrada. Nota: Atenciòn,tener presente que sobre todo en los muebles empotrados los estratos de plàstica en madera enchapada deben ser trabajados con colas resistentes al calor (120°).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

L'installazione è a carico dell'acquirente e gli eventuali interventi richiesti alla ditta costruttrice che dipendono da un'errata installazione non saranno compresi nella garanzia. È importante che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, con precisi requisiti tecnico professionali, il quale al termine dei lavori è tenuto a rilasciare una dichiarazione di conformità del lavoro compiuto. Lo stesso dovrà ritenersi responsabile per eventuali danni a cose o persone causati da allacciamenti non conformi alle norme in vigore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Questo apparecchio è conforme alle direttive Europee
90/396 CEE (apparecchi a gas)
73/23 CEE (bassa tensione)
89/336 CEE (compatibilità elettro-magnetica)
Questo apparecchio nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari è conforme a D.L. n.108 del 25/01/92 (Direttiva89/109/CEE).

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION PERSONNEL

The appliance must be installed by the purchaser and any work required by the manufacturer as a result of incorrect installation will not be covered by the warranty. All installation and adjustment operations must be performed by skilled personnel with specific technical and professional qualifications who, when they have finished, are required to issue a declaration certifying conformity of the work carried out. Said personnel will also be responsible for any injury to persons or damage to things caused by connections that do not comply with current regulations.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

This appliance complies with the following European directives:
90/396 EEC (gas appliances)
73/23 EEC (low voltage)
89/336 EEC (electromagnetic compatibility)
The parts of the oven that come into contact with the food comply with D.L. no. 108 dated 25/01/92 (EEC Directive 89/109).

	INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR A instalação é a cargo do comprador e as eventuais intervenções pedidas à casa construtora devido a uma instalação errada do aparelho não fazem parte da garantia. É importante que todas as operações relativas à instalação e à regulação sejam executadas por pessoal qualificado, com determinados requisitos técnicoprofissionais, o qual no fim do trabalho deverá passar uma declaração de conformidade do trabalho realizado. O instalador será responsável por eventuais danos a coisas ou pessoas provocados por ligações que não correspondam às normas em vigor. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** Este aparelho é em conformidade com as directivas Europeias 90/396 CEE (aparelhos a gás) 73/23 CEE (baixa tensão) 89/336 CEE (compatibilidade electromagnética) As partes deste aparelho destinadas ao contacto com substâncias alimentares são em conformidade com o D.L. n.108 de 25/01/92 (Directiva89/109/CEE).	**INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION** La instalaciòn es a cargo del usuario y las intervenciones que se pediràn al fabricante por una instalaciòn equivocada no seràn contempladas en la garantìa. Es importante que todas las operaciones relativas a la instalaciòn y a la regulaciòn sean efectuadas por personal competente y cualificado, con requisitos tècnicos profesionales, el mismo debe entregar al usuario cuando ha terminado el trabajo una declaraciòn de conformidad del trabajo realizado. El mismo se deberà responsabilizar por eventuales daños a personas o cosas causados por conexiones que no respetan las normas vigentes **CARACTERISTICAS TECNICAS** Este aparato cumple con las normas Europeas 90/396 CEE (aparejos a gas) 73/23 CEE (baja tensiòn) 89/336 CEE (compatibilidad electromagnètica) Este aparato en las partes destinadas a contacto con sustancias alimenticias cumple con las normas D.L. n.108 del 25/01/92 (Directiva89/109/CEE).

Dimensioni **Dimensions** **Dimensões** **Dimensiones**	**Forno** **Oven** **Forno** **Horno**	**Incasso** **Slot-in unit** **Encaixe** **Empotramiento**
altezza / height / altura / altura	595 mm	585 mm
larghezza / width / largura / largo	895 mm	865 mm
profondità / depth / profundidade / profundidad	570 mm	560 mm
volume / volume / volume / Volùmen	105 l. lordo / gross bruto / bruto	73 l. netto / net / líquido / neto

Tab. 1

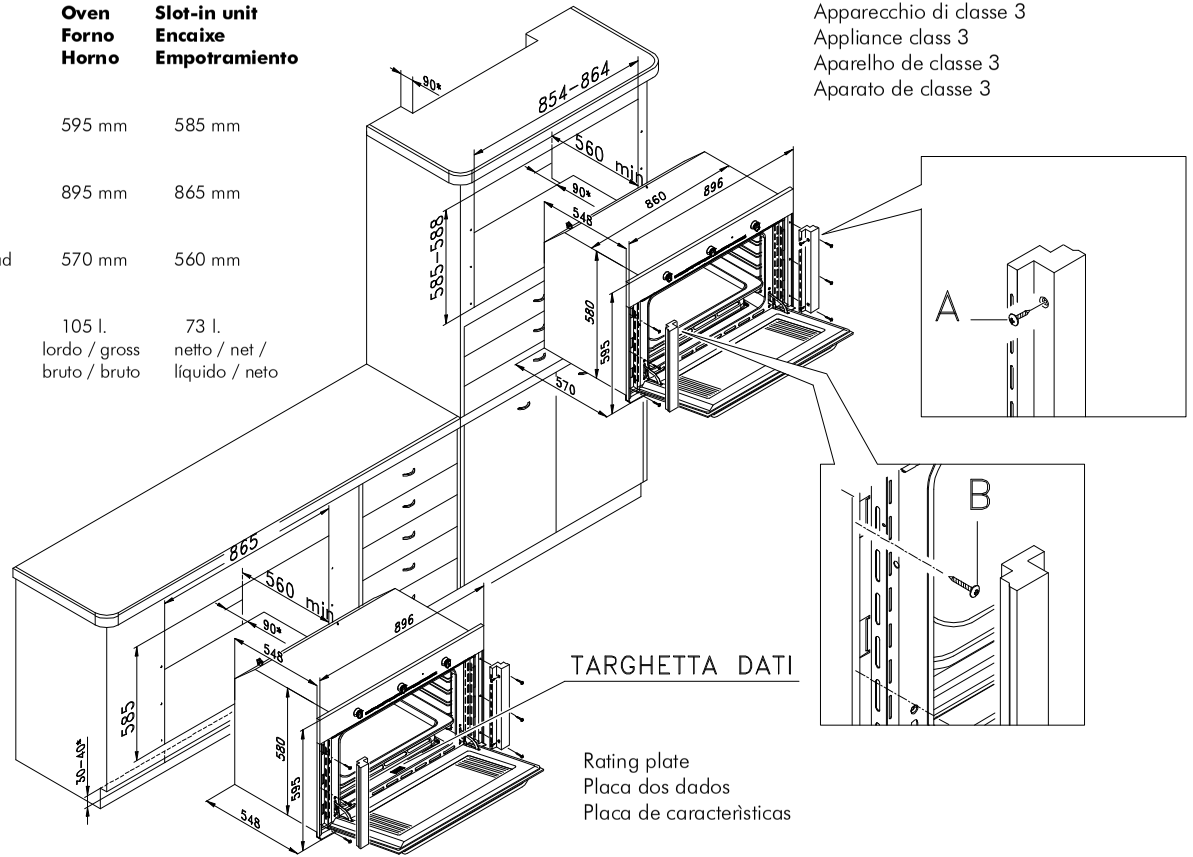


fig. 1

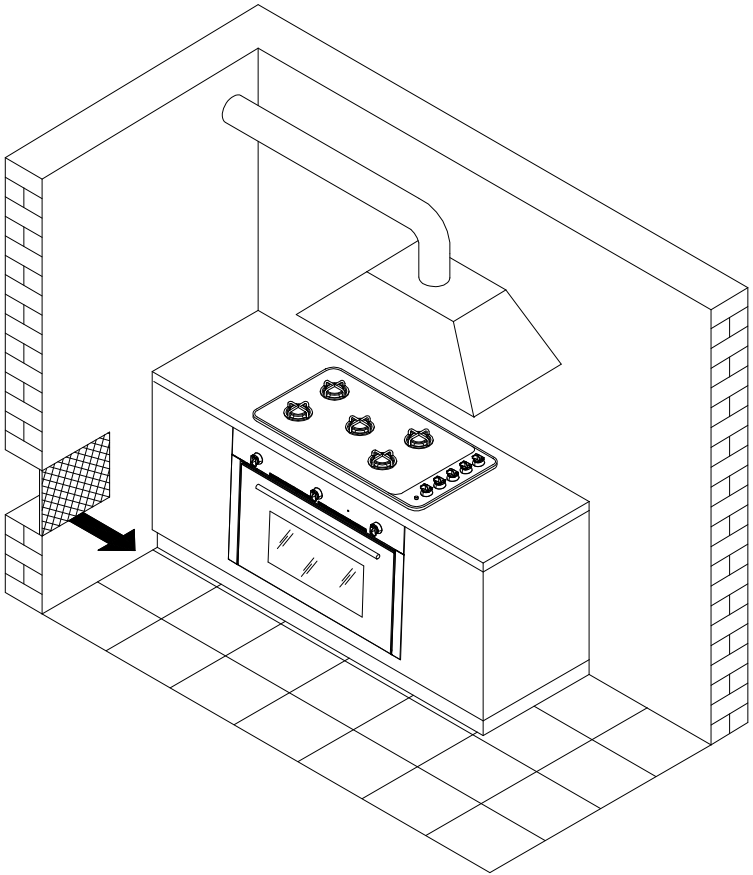


fig. 2

INSTALLAZIONE NEL MOBILE (fig. 1)

E' importante che tutte le operazioni relative all'installazione dell'apparecchio vengano eseguite da personale qualificato.

- L'apparecchio può essere inserito sotto il piano di lavoro ed a colonna. In entrambi i casi rispettare le dimensioni indicate come da Tab. 1.
- Il fissaggio del forno al mobile si effettua nel seguente modo (fig. 1):

  1. levare i copricornice agendo sulle viti A;
  2. inserire il forno collegato all'impianto elettrico e gas nel mobile;
  3. fissare il forno al mobile con n°4 viti per legno B;
  4. fissare i copricornice.

- Fare attenzione a non usare la porta come leva per l'installazione del forno.
- Non esercitare pressioni sulla porta del forno quando è aperta.

ATTENZIONE: non ostruire aperture o fessure di raffreddamento o di fuori uscita combusti.

FITTING IN THE UNIT (fig. 1)

All installation operations must be performed by qualified personnel.

- The appliance can be fitted below the work top or in a column unit. In both cases the dimensions specified in Table 1 must be observed.
- The oven is fitted in the unit as follows (fig. 1):

  1. take out the screws A to remove the surround covers;
  2. connect the oven to the electricity and gas supply and slide it into the unit;
  3. secure the oven to the unit by means of 4 wood screws B;
  4. refit the surround covers.

- Do not use the door as a lever when installing the oven.
- Do not exert pressure on the oven door when it is open.

CAUTION: do not obstruct cooling or fume discharge apertures or vents.

	INSTALAÇÃO NO MÓVEL (fig. 1) É importante que todas as operações relativas à instalação sejam feitas por pessoal qualificado. • O aparelho pode ser inserido sob o plano de trabalho ou numa coluna. Em ambos os casos devem-se respeitar as dimensões indicadas na Tabela 1. • A fixação do forno ao móvel realiza-se do seguinte modo (fig. 1): 1. retirar as protecções do caixilho desapertando os parafusos A; 2. inserir o forno ligado à rede eléctrica e ao gás no móvel; 3. fixar o forno ao móvel com os 4 parafusos para madeira B; 4. fixar as protecções do caixilho. • Atenção: não utilizar a porta do forno como ponto de apoio durante a instalação. • Não exercer pressões na porta do forno quando está aberta. ATENÇÃO: não obstruir as aberturas ou fissuras de arrefecimento ou de saída do gás.	**INSTALACION EN EL MUEBLE (fig. 1)** Es importante que todas las operaciones relativas a la instalaciòn del aparato sean efectuadas por personal competente y cualificado. • El aparato puede ser inserido bajo encimera o integrado a columna. En ambos casos se deben respetar las dimensiones indicadas en el Cuadro. 1. • La instalaciòn del horno en el mueble se efectùa observando las siguientes indicaciones (fig. 1): 1. quitar los cubre marcos aflojando los tornillos A; 2. introducir el horno en el mueble ya conectado a la instalaciòn elèctrica y al gas; 3. fijar el horno al mueble con 4 tornillos para madera B; 4. fijar los cubre marcos. • Prestar atenciòn a no utilizar la puerta como palanca para instalar el horno. • No presionar la puerta del horno cuando està abierta. ATTENCION: no obstruir aberturas o rendijas de enfriamiento o de salida de los productos combustionados.

LOCALE DI INSTALLAZIONE (fig. 2)

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas.

L'installatore deve seguire le norme di sicurezza in vigore nel paese. L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (fig.2).

Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm^2 (possono essere realizzate una o più aperture).
Lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire attraverso cappe collegate a canne fumarie o direttamente all'esterno (fig.2).
In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purchè esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria secondo le norme vigenti. Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume.

INSTALLATION PREMISES (fig. 2)

For correct operation of the appliance, sufficient natural ventilation must be provided in the room for combustion of the gas.

Installation personnel must follow the safety regulations in force in the country. The room must be ventilated directly via inlets on the outside walls (fig. 2).

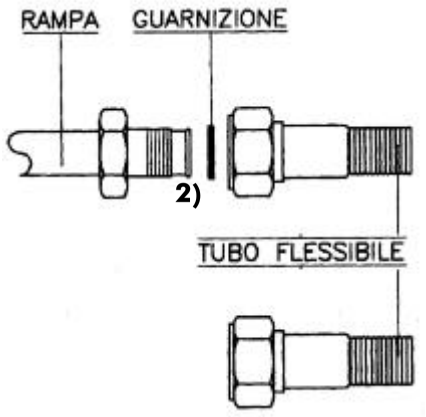
These inlets must have a free section of at least 100 cm^2 (one or more inlets can be provided).
Combustion products must be discharged by means of extractor hoods connected to the flue or directly to the outside (fig. 2).
If it is not possible to install an extractor hood, an electric fan must be fitted either to the outside wall or the window; the room must be provided with ventilation inlets in compliance with current regulations. The fan flow rate must be able to guarantee an hourly exchange of air 3-5 times the volume of the kitchen.

	LOCAL DE INSTALAÇÃO (fig. 2) Para o bom funcionamento do aparelho a gás é indispensável que no local possa afluir, de modo natural, o ar necessário para a combustão do gás. O instalador deverá seguir as normas de segurança em vigor no país. O afluxo de ar no local deve ser feito directamente através de aberturas realizadas nas paredes externas (fig.2). Estas aberturas deverão ter uma secção livre de passagem de pelo menos 100 cm^2 (podem ser realizadas mais do que uma abertura). A descarga das substâncias originadas pela combustão deverá ser feita através de exaustores com saída para a chaminé ou directamente para o exterior (fig.2). Caso não seja possível instalar um exaustor será necessário utilizar um ventilador eléctrico aplicado à parede ou à janela do compartimento sempre que existam no local as aberturas para entrada do ar segundo as normas em vigor. Este ventilador eléctrico deverá ter uma capacidade suficiente para garantir, numa cozinha, uma troca de ar por hora de 3 a 5 vezes maior do que o seu volume.	**LOCAL DONDE SE INSTALA (fig. 2)** Para un buen funcionamiento del aparato a gas es indispensable que en el local donde se instala pueda afluir, en modo natural, el aire necesario para la combustiòn del gas. La instalaciòn debe respetar las normas vigentes en su paìs . El aflujo de aire en el local se debe crear directamente a travès de aberturas realizadas en las paredes externas (fig.2). Estas aberturas deben tener una secciòn mìnima de pasaje no inferior a 100 cm^2 (se pueden efectuar una o màs aberturas). La descarga de los productos de la combustiòn debe efectuarese a travès de campanas conectadas a chimenèas o directamente al externo (fig.2). En el caso no sea posible instalar una campana es necesario el empleo de un electroventilador aplicado a la pared externa o a la vantana del ambiente con tal que exista en el local las aberturas para la entrada de aire cumpliendo con las normmas vigentes. Este electroventilador debe tener una capacidad total en modo de asegurar, para un ambiente de cocina, un cambio horario de aire de 3-5 veces de su volùmen.

ramp /
tubo / tramo

gasket /
anel / guarniciòn

1)



hose / tubo flexível
tubo flexible

fig. 3

ALLACCIAMENTO

Sulla parte inferiore della cornice del forno troverete una targhetta dati che vi indicherà con quale gas è stato regolato. Se disponete di un'erogazione identica alla regolazione, seguite attentamente le indicazioni di collegamento. Diversamente prima di osservare le indicazioni di collegamento, adattare il forno ai diversi tipi di gas (vedi a pag. 20).

Indicazioni di collegamento (fig. 3)
L'apparecchio deve essere allacciato alla rete del gas a mezzo di un tubo metallico rigido oppure con un tubo flessibile metallico conforme alle norme in vigore nel paese .
Il collegamento deve avvenire tra il raccordo della rampa del gas e il tubo nel seguente modo:

1. attacco conico (ISOR7) con tenuta sul filetto più aggiunta di prodotto sigillante adatto;
2. Interponendo una guarnizione di tenuta (alluminio, rame, gomma) approvata per l'uso (ISO 228-1).

AVVERTENZA: L'uso di tubo flessibile in gomma fissato sul porta-gomma, è vietato perchè non è ispezionabile.

CONNECTION

At the bottom of the oven surround you will find a rating plate specifying the gas used for calibration. If you are using exactly the same type of gas, carefully follow the connection instructions. If not, the oven must be adapted to the type of gas available before following the connection instructions (page 20).

Connection instructions (fig. 3)
The appliance must be connected to the gas supply by means of a rigid metal pipe or a metal hose in compliance with the regulations in force in the country.
The connection between the gas ramp coupling and the pipe must be made as follows:

1. tapered fitting (ISOR7) with seal on thread plus addition of suitable sealing agent;
2. by fitting an approved sealing gasket (aluminium, copper, rubber) in-between (ISO 228-1).

WARNING: application of a rubber hose to the hose fitting is not allowed because it cannot be inspected.

LIGAÇÃO

Na parte inferior do caixilho do forno encontra-se uma placa de dados que indica o tipo de gás a ser utilizado. Se o vosso gás é igual àquele indicado na placa basta seguir as indicações de ligação. Em caso contrário, antes de seguir as indicações será necessário adaptar o forno aos vários tipos de gás (consultar a pag. 21).

Indicações para a ligação (fig. 3)

Deve-se ligar o aparelho à rede de gás mediante um tubo metálico rígido ou então com um tubo flexível metálico conforme as normas em vigor no vosso país.

A ligação deverá ser feita entre a união do tubo do gás e o tubo de saída do gás, do seguinte modo:

1. união cónica (ISOR7) com rosca estanque e produto vedante adequado;
2. Interpondo um anel vedante (alumínio, cobre, borracha) apropriado para o uso (ISO 228-1).

ADVERTÊNCIA: É proibido utilizar tubo flexível de borracha com relativa união, porque não se pode inspeccionar.

CONEXION

En la parte inferior del marco del horno encontrarà una placa de caracterìsticas donde se indica con que tipo de gas fuè regulado. Si dispone de un suministro de gas idèntico a la regulaciòn, siga atentamente las indicaciones de conexiòn. En caso contrario antes de observar las indicaciones de conexiòn, adapte el horno a los diversos tipos de gas (pàg. 21).

Indicaciones para la conexiòn (fig. 3)

El aparato debe ser conectado a la red del gas utilizando un tubo metàlico rìgido o un tubo flexible metàlico conforme a las normas en vigor.

La conexiòn se debe efectuar entre el racor del tramo del gas y el tubo, de la siguiente manera:

1. juntura cònica (ISOR7) con estanqueidad a rosca ademàs de el uso de un producto para sellar adecuadamente ;
2. interponer una guarniciòn de estanqueidad (aluminio, cobre, goma) aprovada para el uso (ISO 228-1).

ADVERTIMIENTO: el uso de tubos flexibles en goma fijados sobre la puerta-goma, estàn prohibidos porque no permiten la inspecciòn.

IT - L'apparecchio viene fornito di cavo senza spina. La spina da usarsi deve essere del tipo normalizzato tenendo conto che:

- giallo - verde = terra
- bleu = neutro
- marrone = fase

GB - The appliance is supplied with cable without plug. A standardised plug must be used bearing in mind that:

- yellow - green = earth
- blue = neutral
- brown = phase

PO - O aparelho è fornecido com cabo sem ficha. A ficha a utilizar deverá ser de tipo normalizado tendo em conta o seguinte:

- amarelo - verde = terra
- azul = neutro
- castanho = fase

ES - El aparato viene provisto de un cable sin enchufe. El enchufe que se urarà deberà ser normal teniendo en cuenta que que:

-amarillo - verde = tierra
-azul = neutro
-marròn = fase

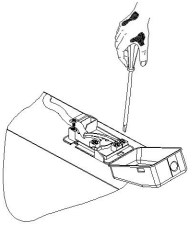


fig. 4

Attenzione ad operazione ultimata controllare che non vi siano perdite di gas usando dell'acqua insaponata o dei liquidi equivalenti. NON UTILIZZARE FIAMME PER LA RICERCA DI PERDITE DI GAS

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertatevi che:

- Il voltaggio corrisponda a quello indicato sulla targhetta dati tecnici posta sulla parete inferiore della cornice.
- La valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta dati).
- L'impianto di alimentazione sia munito di un efficace collegamento a terra. La presa o l'interruttore omnipolare, con un'apertura minima di contatto di 3mm., sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Nel caso in cui la spina non sia facilmente accessibile l'installatore deve prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

Il cavo di alimentazione dovrà essere posizionato in modo tale che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50° C a quella ambiente.

Caution: once you have finished the operation, check that there are no gas leaks by testing with soapy water or equivalent. DO NOT USE FLAMES TO TEST FOR GAS LEAKS.

ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the appliance to the mains, ensure that:

- The voltage corresponds to the voltage specified on the rating plate at the bottom of the surround.
- The overload cut-off device and the domestic system can withstand the load of the appliance (see rating plate).
- The power supply system is provided with an efficient earth connection and that the socket or omnipolar switch, with minimum contact opening of 3mm., is easily accessible once the appliance has been installed.
- If the plug is not easily accessible, the installation personnel must provide an omnipolar switch with contact opening distance equal to or greater than 3 mm.

The power supply cable must be positioned so that it does not at any point exceed the ambient temperature by 50°C.

	Atenção no fim da operação verificar se não existem perdas de gás usando água ensaboada ou líquidos equivalentes. NÃO UTILIZAR CHAMAS PARA DETECTAR PERDAS DE GÁS **LIGAÇÃO ELÉCTRICA** Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica é necessário verificar se: • A voltagem corresponde àquela indicada na placa dos dados técnicos aplicada na parte inferior do caixilho. • A válvula limitadora e a rede doméstica suportam a carga do aparelho (consultar a placa dos dados). • A rede de alimentação é dotada de uma eficiente ligação à terra. A tomada ou o interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de contacto de 3mm, é facilmente acessível, uma vez instalado o aparelho. • Caso a tomada não seja facilmente acessível o instalador deverá predispor um interruptor omnipolar com distância de abertura dos contactos igual ou superior a 3 mm. O cabo de alimentação deverá ser posicionado de modo tal que em nenhum ponto atinja uma temperatura superior a 50° C para além da temperatura ambiente.	Atenciòn cuando se termina de efectuar la conexiòn controlar que no hayan pèrdidas de gas usando agua enjabonada o lìquidos equivalentes. NO UTILIZAR LLAMA PARA CONTROLAR SI HAY PERDIDAS DE GAS. **CONEXION ELECTRICA** Antes de conectar el aparato a la red elèctrica asegurarse que: • El voltaje corresponda a aquel indicado en la placa de caracterìsticas tècnicas ubicada en la pared inferior del marco. • Que la vàlvula y la alimentaciòn domèstica puedan soportar la carga del aparato (ver placa caracterìsticas tècnicas) • La instalaciòn de alimentaciòn debe proveer una correcta descarga a tierra. El enchufe o el interruptor omnipolar, con una abertura mìnima entre los contactos de 3mm., sea de fàcil acceso una vez que se haya instalado el aparato. • En el caso el enchufe no sea de fàcil acceso, el instalador debe proveer a la instalaciòn de un interruptor omnipolar con distancia de abertura entre los contactos de 3 mm. El cable de alimentaciòn se debe ubicar en manera tal que en ningùn momento alcance una temperatura superior a 50° C de aquella ambiental.

IT

DATI TECNICI (TAB. 2)		
Potenza	kW	4
Consumo	g/h	290
Potenza el.	kW	2,55
Ø Iniettore per gas G30/G31 (Gas Liq. GPL)	mm	0,95
Ø Iniettore per gas G20 (Gas Naturale)	mm	1,45
Ø Iniettore per gas G110 (Gas Città)	mm	2,55
Ø By-pass per gas G30/G31	mm	0,52
Ø By-pass per gas G20/25	mm	*reg.
Portata nominale	kW	4
Portata minimo	kW	0,95
Consumo nominale G30	g/h	290
Consumo nominale G20	m3/h	0,36
Consumo nominale G110	m3/h	0,80
Regolazione dell'aria "X" G30/G31	mm	aperta
Regolazione dell'aria "X" G20/G25	mm	2
Regolazione dell'aria "X" G110	mm	2
Pressione di alim. G20	mbar	20
Pressione di alim. G30/31	mbar	28/37
Pressione di alim. G110	mbar	8
NOTA: la reale portata nominale dell'apparecchio con funzionamento a gas G110 è di 3,4 kg sia per il bruciatore del forno sia per il grill gas.		
Tensione d'alimentazione	~V	230
Potenza grill elettrico	W	2,500
Il ricambio d'aria min. necessario alla combustione è di 8 m^3/h		
* Regolato in fabbrica		

GB

TECHNICAL SPECIFICATIONS (TABLE 2)		
Power	kW	4
Consumption	g/h	290
El. power	kW	2.55
Ø Injector for gas G30/G31 (LPG Liq. Gas)	mm	0.95
Ø Injector for gas G20 (Natural Gas)	mm	1.45
Ø Injector for gas G110 (Town Gas)	mm	2.55
Ø By-pass for gas G30/G31	mm	0.52
Ø By-pass for gas G20/25	mm	*set
Rated capacity	kW	4
Minimum capacity	kW	0.95
Rated consumption G30	g/h	290
Rated consumption G20	m3/h	0.36
Rated consumption G110	m3/h	0.80
Air regulation "X" G30/G31	mm	open
Air regulation "X" G20/G25	mm	2
Air regulation "X" G110	mm	2
Supply pressure G20	mbar	20
Supply pressure G30/31	mbar	28/37
Supply pressure G110	mbar	8
NOTE: the real rated capacity of the appliance when operating with gas G110 is 3.4 kg both for the oven burner and the gas grill.		
Supply voltage	~V	230
Electric grill power	W	2,500
The min. air exchange necessary for combustion is 8 m^3/h.		
* Factory-set		

PO

DADOS TÉCNICOS (TAB. 2)		
Potência	kW	4
Consumo	g/h	290
Potência el.	kW	2,55
Ø Injector para gás G30/G31 (Gás Líq. GPL)	mm	0,95
Ø Injector para gás G20 (Gás Natural)	mm	1,45
Ø Injector para gás G110 (Gás de cidade)	mm	2,55
Ø By-pass para gás G30/G31	mm	0,52
Ø By-pass para gás G20/25	mm	*reg.
Capacidade nominal	kW	4
Capacidade mínima	kW	0,95
Consumo nominal G30	g/h	290
Consumo nominal G20	m3/h	0,36
Consumo nominal G110	m3/h	0,80
Regulação do ar "X" G30/G31	mm	aberta
Regulação do ar "X" G20/G25	mm	2
Regulação do ar "X" G110	mm	2
Pressão de alim. G20	mbar	20
Pressão de alim. G30/31	mbar	28/37
Pressão de alim. G110	mbar	8
NOTA: a capacidade nominal real do aparelho com funcionamento a gás G110 é de 3,4 kg para o bico do forno e para o grelhador a gás.		
Tensão de alimentação	~V	230
Potência do grelhador eléctrico	W	2,500
A troca de ar min. necessária para a combustão é de 8 m^3/h		
* Regulado na fábrica		

ES

DATOS TECNICOS (CUADRO 2)		
Potencia	kW	4
Consumo	g/h	290
Potencia el.	kW	2,55
Ø Inyector para gas G30/G31 (Gas Liq. GPL)	mm	0,95
Ø Inyector para gas G20 (Gas Natural)	mm	1,45
Ø Inyector para gas G110 (Gas Ciudad)	mm	2,55
Ø By-pass para gas G30/G31	mm	0,52
Ø By-pass para gas G20/25	mm	*reg.
Capacidad nominal	kW	4
Capacidad mìnima	kW	0,95
Consumo nominal G30	g/h	290
Consumo nominal G20	m3/h	0,36
Consumo nominal G110	m3/h	0,80
Regulaciòn del aire "X" G30/G31	mm	abierta
Regulaciòn del aire "X" G20/G25	mm	2
Regulaciòn del aire "X" G110	mm	2
Presiòn de alim. G20	mbar	20
Presiòn de alim. G30/31	mbar	28/37
Presiòn de alim. G110	mbar	8
NOTA: la capacidad nominal real del aparejo con funcionamiento a gas G110 es de 3,4 kg sea para los quemadores del horno sea para el grill a gas		
Tensiòn de alimentaciòn	~V	230
Potencia del grill elèctrico	W	2,500
El cambio de aire mìnimo necesario Para la combustiòn es de 8 m^3/h		
* Regulado en fàbrica		

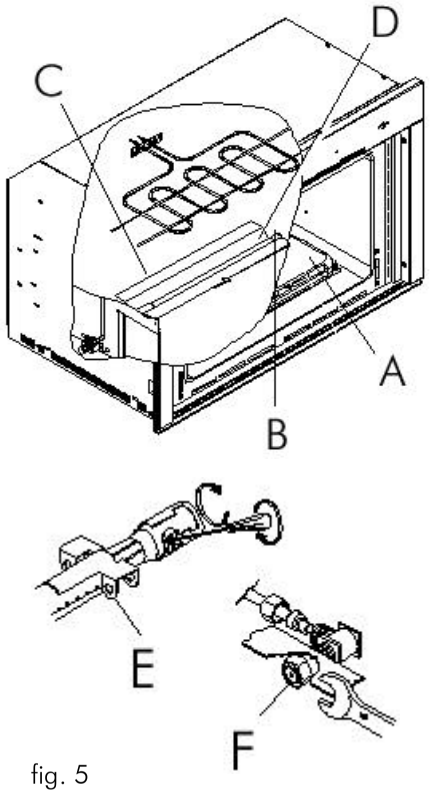


fig. 5

ADATTAMENTO PER ALTRI TIPI DI GAS: se il gas erogato è diverso da quello di predisposizione dell'apparecchio eseguire le operazioni di trasformazione come di seguito indicato (fig.5):

- Accertarsi che il forno non sia collegato elettricamente;
- aprire completamente la porta del forno;
- estrarre la platea del forno (fig.5);
- sfilare il bruciatore nel seguente modo:
  1. togliere la parabola diffusione C agendo sui dadi D;
  2. spostare la squadretta E portacandele più termocoppia;
  3. togliere la vite B e sfilare il tubo bruciatore;
  4. togliere l'iniettore F con una chiave da 7 e sostituirlo secondo le istruzioni riportate in tab. 2 (l'iniettore deve essere bloccato con una forza adeguata ad evitare il suo sfilamento).
- rimontare il bruciatore forno seguendo a ritroso le operazioni su descritte;
- rimettere la platea del forno.

Attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.

ADAPTATION TO OTHER TYPES OF GAS: if the gas delivered is different from the appliance gas setting, the following adaptation operations must be performed (fig. 5):

- Ensure that the oven is electrically disconnected;
- fully open the oven door;
- take the bedplate out (fig. 5);
- slide the burner out as follows:
  1. take the diffuser element C out, removing the nuts D;
  2. move the plug holder bracket E plus thermocouple;
  3. remove the screw B and slide out the burner tube;
  4. remove the injector F with a 7 mm spanner and replace it following the instructions in table 2 (the injector must be locked to prevent it sliding out).
- refit the oven burner performing the above oprations in reverse order;
- replace the bedplate.

Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.

	ADAPTAÇÃO PARA OUTROS TIPOS DE GÁS: se o gás distribuído é diferente daquele para o qual está predisposto o aparelho efectuar as seguintes operações de transformação (fig.5): • Verificar se o forno não está ligado à rede eléctrica; • abrir completamente a porta do forno; • extrair a placa do fundo do forno (fig.5); • retirar o bico do seguinte modo: 1. tirar a parábola de difusão C desapertando as porcas D; 2. afastar o esquadro E porta-velas e o termopar; 3. tirar o parafuso B e desenfiar o tubo queimador; 4. tirar o injector F com uma chave de 7 e substitui-lo segundo as instruções indicadas na tabela 2 (o injector deverá ser fixado com uma força adequada para evitar que se desenfie). • Remontar o bico do forno seguindo as operações descritas acima descritas em sentido contrário; • Recolocar o tabuleiro do forno. **Atenção aos cabos das velas e aos tubos dos termo pares.**	**ADAPTACION PARA OTROS TIPOS DE GAS: si el gas suministrado es distinto a aquel predispuesto para el aparejo se deben realizar las modificaciones necesarias como se indica en la (fig.5):** • Se asegure que el horno no estè conectado a la red elèctrica; • Abra completamente la puerta del horno; • Quitar la placa de fondo del horno (fig.5); • quitar el quemador de la siguiente manera: 1. quitar la paràbola difusiònw C aflojando las tuercas D; 2. correr la escuadra E portabujìas màs el termopar ; 3. sacar el tornillo B y quitar el tubo quemador; 4. quitar el inyector F con una llave de 7 y sustituirlo segùn las instrucciones del cuadro. 2 (el inyector debe ser sujetado fuertemente para evitar que se salga). • Montar nuevamente el quemador del horno siguiendo inversamente las indicaciones antes mencionadas; • Poner nuevamente la placa de fondo del horno. **Atenciòn a los cables de las bujìas y a los tubos de la termopar.**

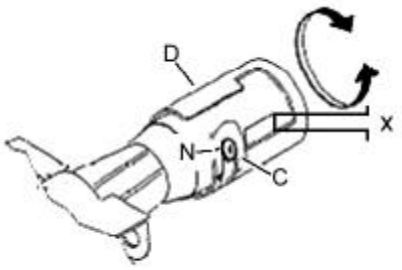


fig. 7

eccesso d'aria / too much air
excesso de ar / exceso de aire

fiamma regolare / regular flame
chama regular / llama regular

mancanza d'aria / not enough air
falta de ar / falta de aire

fig. 8

REGOLAZIONE DELL'ARIA BRUCIATORI (fig. 7)

Causa le diverse caratteristiche dei gas usati, si potrebbero presentare fiamme con mancanza o eccesso d'aria. In tale caso eseguire la regolazione nel seguente modo:

- Allentare la vite C che si trova sul bruciatore (per rimuovere il bruciatore seguire le indicazioni a pag. 20)
- ruotare la ghiera D in posizione N per il gas metano o naturale ed in posizione G per il gas liquido, facendo coincidere l'indice mobile sulla ghiera all'indice fisso sul bruciatore ottenendo così una fiamma regolare. (fig. 8).

Esempi:

a) Fiamma con eccesso d'aria; piccola e sottile: ruotare la ghiera D in modo da diminuire la quota X (antiorario).

b) Fiamma con scarsità d'aria: irregolare con punte gialle: ruotare la ghiera D in modo da aumentare la quota X (orario).

c) Fiamma normale: il suo colore è azzurro.

ADJUSTING THE BURNER AIR (fig. 7)

Due to the characteristics of the different types of gas used, the flame may have too little or too much air. In this case adjustment must be performed as follows:

- Loosen the screw C on the burner (to remove the burner follow the instructions on page 20)
- turn the ring nut D to position N for methane or natural gas and to position G for liquid gas so that the moving reference mark on the ring nut coincides with the fixed reference mark on the burner, thus obtaining a regular flame (fig. 8).

Examples:

a) Flame with too much air, small and thin: turn the ring nut D to reduce the distance X (anticlockwise).

b) Flame with too litle air, irregular with yellow tips: turn the ring nut D to increase the distance X (clockwise).

c) Normal flame: blue colour.

REGULAÇÃO DO AR DOS BICOS (fig. 7)

Devido às diferentes características dos gases utilizados, podem-se apresentar chamas com falta ou excesso de ar. Neste caso será necessário regular o ar do seguinte modo:

- Desapertar o parafuso C que se encontra no bico (para retirar o bico seguir as indicações da pag. 21)
- Rodar a manga metálica D para a posição N para o gás metano ou natural e para a posição G se o gás for líquido, fazendo coincidir o índice móvel da manga metálica com o índice fixo do bico obtém-se uma chama regular. (fig. 8).

Exemplos:

a) Chama com excesso de ar; pequena e fraca: rodar a manga D de modo a diminuir a cota X (sentido contrário ao dos ponteiros do relógio).

b) Chama com falta de ar: irregular com pontas amarelas: rodar a manga D de modo a aumentar a cota X (sentido dos ponteiros do relógio).

c) Chama normal: a sua cor é azul.

REGULACION DEL AIRE DE LOS QUEMADORES (fig. 7)

Debido a las caracterìsticas distintas del gas usado, se pueden presentar llamas con falta o ecceso de aire. En dicho caso efectuar la regulaciòn de la siguiente manera:

- Aflojar el tornillo C que se encuentra en el quemador (para sacar el quemador seguir las instrucciones de las pàg. 21)
- Girar la abrazadera D en posiciòn N para el gas metano o natural y en posiciòn G para el gas lìquido, hacer coincidir el ìndice mòvil sobre la abrazadera, el ìndice fijo sobre el quemador obteniendo de esta manera una llama regular. (fig. 8).

Ejemplos:

a) Llama con ecceso de aire; pequeña y dèbil: girar la abrazadera D para disminuir la cantidad X (sentido anti horario).

b) Llama con poco aire : irregular con las puntas amarillas: girar la abrazadera D para aumentar la cantidad X (sentido horario).

c) Llama normal: es de color azulado

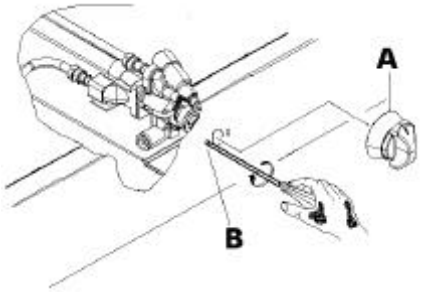


fig. 9

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL TERMOSTATO

Questa operazione viene eseguita con il forno nel mobile e dopo aver eseguito il collegamento elettrico e gas da personale esperto. L'operazione si rende necessaria quando si passa da un tipo di gas ad un altro (da gas naturale G20 a gas liquido G30) in modo da garantire una temperatura minima prossima ai 150°C.

Sequenza con cruscotto in metallo

- aprire la porta del forno (l'accensione del bruciatore avviene solo a porta aperta);
- togliere la platea (fondo) del forno;
- accendere il forno nella posizione di massima temperatura per almeno 20÷30 minuti;
- ad accensione avvenuta chiudere la porta;
- riportare la manopola del termostato indicizzata sul 150°C;
- togliere la manopola A (fig. 9);
- inserire un cacciavite nel foro B parallelamente al gambo termostato e regolare il by-pass fino ad ottenere una fiamma ridotta ma stabilizzata. Questa operazione va eseguita con la porta del forno chiusa.

ADJUSTING THE THERMOSTAT MINIMUM SETTING

This operation is performed with the oven in the unit and after the electrical and gas connections have been made by qualified personnel. The operation is necessary when switching from one type of gas to another (from natural gas G20 to liquid gas G30) in order to guarantee a minimum temperature of around 150°C.

Sequence with metal dashboard

- open the oven door (the burner will ignite only with the door open);
- remove the bedplate (base) of the oven;
- operate the oven at maximum temperature for at least 20÷30 minutes;
- once the oven is on, close the door;
- reset the thermostat knob to 150°C;
- remove the knob A (fig. 9);
- insert a screwdriver into hole B parallel with the thermostat shank and adjust the by-pass until you obtain a reduced but stable flame. This operation must be performed with the oven door closed.

	REGULAÇÃO DO MÍNIMO DO TERMÓSTATO Esta operação deve ser feita por pessoal qualificado, com o forno já inserido no móvel e depois de ter feito a ligação à rede eléctrica e ao gás. A operação torna-se necessária quando se passa de um tipo de gás a outro (de gás natural G20 a gás líquido G30) de modo a garantir uma temperatura mínima próxima dos 150°C. Sequência com painel em metal • Abrir a porta do forno (o bico só se acende com a porta aberta); • retirar a placa do fundo do forno; • acender o forno na posição de temperatura máxima por cerca de 20÷30 minutos; • depois de aceso fechar a porta; • reposicionar o manípulo do termóstato a 150°C; • extrair o manípulo A (fig. 9); • inserir uma chave de parafusos no furo B paralelamente ao eixo do termóstato e regular o by-pass até obter uma chama reduzida mas estabilizada. Esta operação deve ser realizada com a porta do forno fechada.	**REGULACION DEL MINIMO DEL TERMOSTATO** Esta operaciòn se efectùa con el horno en el mueble y luego de haber realizado la conexiòn elèctrica y de gas por personal competente y cualificado. Dichas operaciones son necesarias cuando se pasa de un tipo de gas a otro (de un gas natural G20 a gas lìquido G30) en manera de garantizar una temperatura mìnima aproximada a los 150°C. Secuencia con tablero en metal • abrir la puerta del horno (el encendido se puede efectuar solamente con la puerta abierta); • sacar la placa (fondo) del horno; • encender el horno en la posiciòn de màxima temperatura por lo menos por 20÷30 minutos; • una vez que està encendido cerrar la puerta; • llevar nuevamente el mando del termòstato a 150°C; • sacar el mando A (fig. 9); • inserir un destornillador en el orificio B paralelamente al mango termòstato y regular el by-pas hasta obtener una llama reducida pero estable. Esta operaciòn se efectùa con la puerta del horno cerrada.

- Agire con cacciavite ad intaglio (fig. 9) sulla vite by-pass. È sufficiente svitare il by-pass per regolare il minimo passando dal gas liquido a gas metano.
- Per il funzionamento con G30/G31 (LPG) la vite di regolazione del by-pass deve essere avvitata a fondo

IMPORTANTE:
dopo aver regolato il bruciatore, controllare il mantenimento della fiamma al minimo nel seguente modo:

1. ruotare la manopola dalla posizione min. alla posizione max 2-3 volte;
2. aprire e chiudere la porta del forno in modo continuo (ne troppo veloce ne troppo lento).
3. In caso di spegnimento adattare la regolazione del by-pass (aumentare leggermente il minimo);

- Terminate le operazioni (sostituzione iniettore, regolazione aria e minimo) spegnere il forno, applicare la nuova targhetta dati (indicante il gas di utilizzo) nella posizione indicata in fig. 1, pag. 8.

- Use a flat blade screwdriver (fig. 9) to adjust the by-pass screw. Simply unscrew the by-pass to adjust the minimum setting when switching from liquid gas to methane.
- For operation with G30/G31 (LPG) the by-pass adjustment screw must be fully tightened.

IMPORTANT:
after adjusting the burner, check that the flame is maintained at minimum setting as follows:

1. turn the knob from min. to max. 2-3 times;
2. open and close the oven door continuously (neither too fast or too slowly);
3. if the flame goes out, adjust the by-pass setting (slightly increase the minimum setting).

- Once you have finished (replacement of injector, adjustment of air and minimum setting), switch the oven off and affix the new rating plate (indicating the gas used) in the position shown in fig. 1, page 8.

	• Utilizar uma chave de fendas (fig. 9) para o parafuso do by-pass. Basta desapertar o by-pass para regular o mínimo passando do gás líquido ao gás metano. • Para o funcionamento com G30/G31 (LPG) o parafuso de regulação do by-pass deverá ser apertado a fundo **IMPORTANTE:** depois de ter regulado o bico, verificar se a chama se mantém no mínimo, do seguinte modo: 1. rodar o manípulo da posição min. para a posição max 2-3 voltas; 2. abrir e fechar a porta do forno continuamente (nem rápido demais nem lento demais). 3. Caso a chama se apague adaptar a regulação do by-pass (aumentar o mínimo ligeiramente); • Terminadas as operações (substituição do injector, regulação do ar e do mínimo) apagar o forno, aplicar a nova placa do dados (que indica o gás utilizado) na posição indicada na fig. 1, pag. 8.	• Usar un destornillador entalle (fig. 9) en los tornillos by-pas. Es suficiente destornillar el by-pas para regular el mìnimo pasando del gas lìquido al gas metano. • Para el funcionamiento con gas G30/G31 (LPG) el tornillo de regulaciòn del by-pas debe ser atornillado hasta el fondo. **IMPORTANTE:** despuès de haber regulado el quemador, controlar el mantenimiento de la llama al mìnimo de la siguiente manera: 1. girar el mando de la posiciòn mìni a la posiciòn màx 2-3 veces; 2. abrir y cerrar la puerta del horno continuamente varias veces (ni muy ràpido, ni muy lentamente). 3. en el caso se apague adaptar la regulaciòn del by-pas (aumentar muy poco el mìnimo); • Terminadas dichas operaciones (sustituir los inyectores, regular el aire y el mìnimo,) apagar el horno, aplicar la nueva placa de caracterìsticas (que indique el gas que se utiliza) en la posiciòn que se indica en la fig. 1, pàg. 8.

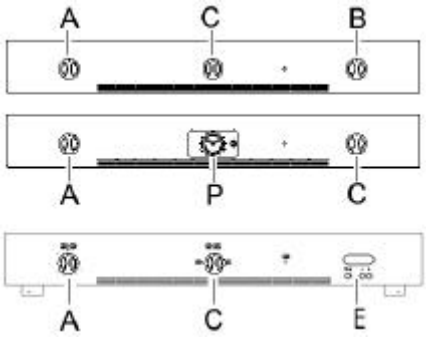


fig. 10

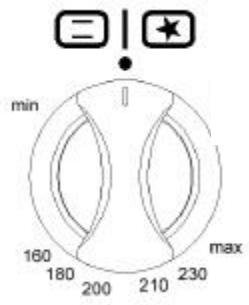


fig. 11

PRE-UTILIZZO DEL FORNO

Prima di usare il forno per la prima volta, è opportuno togliere gli accessori, lavarli con del detersivo per stoviglie e quindi, asciugati, rimontarli nel forno. Preriscaldare alla massima temperatura per una durata di circa 20-30 minuti in modo da eliminare eventuali sgradevoli odori causati dalla prima accensione.

DESCRIZIONE COMANDI (fig. 10)

A. Termostato gas
B. Contaminuti
C. Selettore forno
P. Orologio Analogico
E. Orologio elettronico

MANOPOLA TERMOSTATO FORNO (fig. 11)

Consente di scegliere la temperatura più idonea alle esigenze dei cibi da cuocere.
Ruotando la manopola in senso antiorario si ha la scelta della temperatura, portandola sul valore desiderato scelto fra i 150 ed i 250.

BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

Before using the oven for the first time, you should remove the accessories, wash them in washing-up liquid and, when dry, refit them in the oven. Pre-heat the oven to maximum temperature for approximately 20-30 minutes in order to eliminate any unpleasant smells the first time it is switched on.

DESCRIPTION OF CONTROLS (fig. 10)

A. Gas thermostat
B. Minute counter
C. Oven selector
P. Analog clock
E. Electronic clock

OVEN THERMOSTAT KNOB (fig. 11)

Allows you to select the most suitable temperature for the food to be cooked.
Turn the knob anticlockwise to select the temperature from 150 to 250.

PRÉ-UTILIZAÇÃO DO FORNO

Antes de usar o forno pela primeira vez, é oportuno tirar os acessórios, lavá-los com detergente para louça e depois secá-los e montá-los novamente. Pré-aquecer o forno à temperatura máxima por cerca de 20-30 minutos de modo a eliminar os cheiros desagradáveis do primeiro acendimento.

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS (fig. 10)

A. Termóstato do gás
B. Conta-minutos
C. Selector do forno
Q. Relógio Analógico
E. Relógio electrónico

MANÍPULO DO TERMÓSTATO DO FORNO (fig. 11)

Permite escolher a temperatura idónea às exigências dos alimentos a cozinhar.
Rodando o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio pode-se escolher a temperatura, fixando-a no valor desejado entre os 150 e os 250.

ANTES DE USAR EL HORNO

Antes de usar el horno por primera vez, es conveniente sacar los accesorios, lavarlos con agua y jabòn y luego, secarlos, e introducirlos nuevamente en el horno. Calentar a màxima temperatura por al menos 20-30 minutos para eliminar cualquier residuo oleoso que pudiera generar olores desagradables

DESCRIPCION MANDOS (fig. 10)

A. Termòstato gas
B. Cuentaminutos
C. Selector horno
P. Reloj Anàlogico
E. Reloj electrònico

MANDO TERMOSTATO HORNO (fig. 11)

Permite elegir la temperatura màs idònea para la cocciòn de los alimentos.
Girando el mando en sentido horario se elige la temperatura, llevàndola al valor deseado elegido entre ,150 y 250.

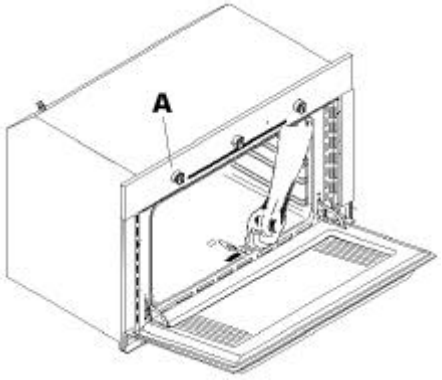


fig. 12

ACCENSIONE DEL FORNO A GAS

L'accensione del forno si effettua con la **PORTA APERTA** nel modo seguente:

- premete leggermente la manopola del termostato A (fig. 10) e ruotarla in senso antiorario in posizione massima.
  Premere a fondo la manopola A per innescare l'accensione elettrica e tenerla premuta per alcuni secondi affinché il dispositivo di sicurezza si attivi

- posizionare successivamente la manopola sulla temperatura desiderata.

Controllare l'avvenuta accensione del bruciatore forno attraverso le feritoie ricavate anteriormente al piatto del forno e, verificare che lasciando successivamente libera la manopola del termostato la fiamma del bruciatore rimanga accesa. In caso contrario ripetere l'operazione.
Accertarsi sempre a porta chiusa del perfetto funzionamento del bruciatore.

SWITCHING THE GAS OVEN ON

The oven is switched on with the **DOOR OPEN** as follows:

- press the thermostat knob A (fig. 10) slightly and turn it anticlockwise to maximum.
  Press knob A right in to trigger the electric ignition and keep it pressed for a few seconds to activate the safety device

- set the knob to the required temperature.

Check, through the apertures at the front of the oven plate, that the oven burner has ignited and ensure that when the thermostat knob is released, the burner flame remains on. If not, repeat the operation.
Always check perfect operation of the burner with the door closed.

	ACENDIMENTO DO FORNO A GÁS O acendimento do forno faz-se com a **PORTA ABERTA** do seguinte modo: • premer ligeiramente o manípulo do termóstato A (fig. 10) e rodá-lo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição máxima. Premer a fundo o manípulo A para accionar o acendimento eléctrico e mantê-lo premido por alguns segundos para que o dispositivo de segurança se active • sucessivamente posicionar o manípulo na temperatura desejada. Verificar se o bico do forno se acendeu através das fissuras na parte anterior da placa e, verificar se libertando o manípulo do termóstato a chama do bico permanece acesa. Em caso contrário repetir a operação. Verificar sempre com a porta fechada o correcto funcionamento do bico.	**ENCENDIDO DEL HORNO A GAS** El horno se enciende con la **PUERTA ABIERTA** de la siguiente manera: • presione levemente el botòn del termòstato A (fig. 10) y gire en sentido horario al màximo. Presionar a fondo el botòn A para activar el encendido elèctrico y tenerlo presionado por algunos segundos hasta que el dispositivo de seguridad se active. • posisionar sucesivamente el mando sobre la temperatura deseada Controlar el encendido del quemador del horno a través de las rendijas ubicadas antes del plato del horno ,y verifique que soltando sucesivamente el mando del termòstato, la llama del quemador permanezca encendida. En caso contrario repetir la operaciòn . Asegurarse siempre con la puerta cerrada que el quemador funcione perfectamente.

	ACCENSIONE DEL FORNO NON DOTATO DI ACCENSIONE ELETTRONICA Nel caso in cui l'accensione non dovesse funzionare o il forno non fosse dotato del dispositivo di accensione, operare nel seguente modo: avvicinare la fiamma di un fiammifero oppure l'accendigas al foro di accensione posto anteriormente sulla platea forno contemporaneamente premere a fondo la manopola del termostato già ruotata in senso antiorario nella posizione massima e tenerla premuta per alcuni secondi affinchè il dispositivo di sicurezza si attivi e posizionare sucessivamente la manopola sulla temperatura desiderata.	**SWITCHING ON THE OVEN WHEN NOT PROVIDED WITH ELECTRONIC IGNITION** If the ignition does not work or the oven is not provided with ignition device, use a match or gas lighter to light the oven via the ignition hole at the front of the bedplate at the same time pressing the thermostat knob right in, turned anticlockwise to maximum; keep it pressed for a few seconds to activate the safety device and then set the knob to the required temperature.

	ACENDIMENTO DO FORNO NÃO DOTADO DE ACENDIMENTO ELECTRÓNICO Caso o acendimento electrónico do forno não funcione ou o forno não seja dotado deste dispositivo de acendimento, seguir as seguintes operações: aproximar a chama de um fósforo ou de um isqueiro ao furo de acendimento situado na placa do forno e contemporaneamente premer a fundo o manípulo do termóstato já rodado para a posição máxima e mantê-lo premido por alguns segundos para que o dispositivo de segurança se active e sucessivamente posicionar o manípulo na temperatura desejada.	**ENCENDIDO DEL HORNO NO DOTADO DE ENCENDIDO ELECTRONICO** En el caso que el encendido no funcionne o el horno no fuera dotado de un dispositivo de encendido, operar de la siguiente manera: acercar la llama de un fòsforo o de un encendedor para gas en el orificio de encendido ubicado en la parte anterior de la placa de fondo, contemporàneamente presionar hasta el fondo el botòn del termòstato yà girado en sentido antihorario en la posiciòn màxima y tenerlo presionado por algunos segundos hasta que el dispositivo de seguridad se active, luego posicionar el botòn en la temperatura deseada.

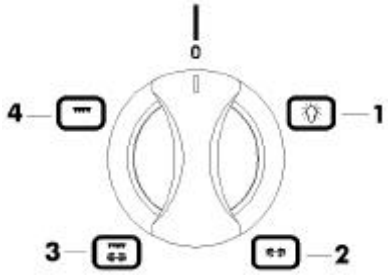


fig. 13

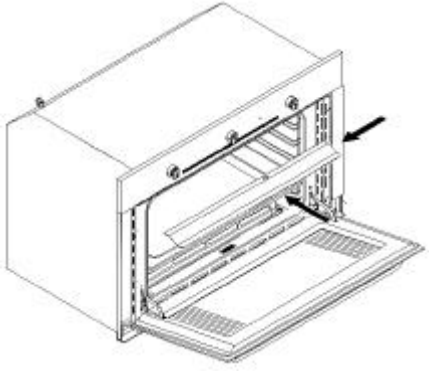


fig. 14

USO DEL GRILL ELETTRICO SIMBOLOGIA (fig. 13)

Pos. 0 SPENTO

Pos. 1 LUCE FORNO

Pos. 2 GIRARROSTO

Accendere il forno gas e selezionare la manopola del termostato a scelta fra i 150°C ed i 270°C.Questo tipo di cottura si esegue con la porta del forno chiusa.

Pos.3 GRILL + GIRARROSTO

Questo tipo di cottura consente la doratura dei cibi. Per questo tipo di cottura è necessario tenere la porta forno aperta ed usare la protezione manopole. Il selettore in questa posizione consente l'inserimento automatico del grill più il girarrosto.

Pos.4 GRILL CENTRALE

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per la doratura rapida dei cibi. E' necessario inoltre per questo tipo di cottura tenere la porta del forno aperta ed usare la protezione manopole (fig. 14).

USING THE ELECTRIC GRILL SYMBOLS (fig. 13)

Pos. 0 OFF

Pos. 1 OVEN LIGHT

Pos. 2 SPIT

Switch the gas oven on and set the thermostat knob to between 150°C and 270°C. The oven door must be closed.

Pos. 3 GRILL + SPIT

This type of cooking allows you to brown the food. The oven door must be kept open and the knob protection fitted. With the selector in this position, the grill and spit automatically operate together.

Pos.4 CENTRAL GRILL

This type of cooking is particularly suitable for quick browning. The oven door must be kept open and the knob protection fitted (fig. 14).

USO DO GRELHADOR ELÉCTRICO
SIMBOLOGIA (fig. 13)

Pos. 0 APAGADO

Pos. 1 LUZ DO FORNO

Pos. 2 ESPETO GIRATÓRIO

Acender o forno a gás e seleccionar a temperatura desejada com o manípulo do termóstato (entre 150°C e 270°C). Este tipo de cozedura realiza-se com a porta do forno fechada.

Pos.3 GRELHADOR + ESPETO GIRATÓRIO

Este tipo de cozedura permite dourar dos alimentos. Para este tipo de cozedura é necessário manter a porta do aberta e usar a protecção para os manípulos. O selector nesta posição permite a activação automática do grelhador e do espeto giratório.

Pos.4 GRELHADOR CENTRAL

Este tipo de cozedura é particularmente indicado para dourar rapidamente os alimentos. Para este tipo de cozedura também é necessário manter a porta do forno aberta e usar a protecção para os manípulos (fig. 14).

USO DEL GRILL ELECTRICO
SIMBOLOGIA (fig. 13)

Pos. 0 APAGADO

Pos. 1 LUZ HORNO

Pos. 2 ASADOR AUTOMATICO

Encender el horno a gas y seleccionar el botòn del termòstato eligiendo entre 150°C y 270°C.Este tipo de cocciòn se efectùa con la puerta del horno cerrada.

Pos.3 GRILL + ASADOR AUT.

Este tipo de cocciòn permite dorar los alimentos. Para este tipo de cocciòn es necesario tener la puerta del horno abierta utilizando la protecciòn de los mandos del horno. El selector en esta posiciòn permite el inserimiento automàtico del grill màs el asador automàtico.

Pos.4 GRILL CENTRAL

Este tipo de cocciòn es particularmente indicada para dorar màs ràpido los alimentos. Es necesario ademàs para este tipo de cocciòn tener la puerta del horno abierta y usar la protecciòn de los mandos del horno (fig. 14).

AVVERTENZA:

Se durante il funzionamento del grill elettrico si ruotasse per errore la manopola del termostato forno, un dispositivo di sicurezza bloccherà la funzione del grill. Per ripristinarlo basterà ruotare la manopola del forno fino a far coincidere l'indice mobile della manopola con l'indice fisso sul frontale (chiuso).

USO DEL SELETTORE GRILL ELETTRICO

Ruotare la manopola C in corrispondenza della funzione desiderata (fig. 12)
3. Grill + Girarrosto
4. Grill

E' consigliabile preriscaldare il grill per 5 minuti prima di introdurre le vivande.
Collocare la vivanda da grigliare sull'apposita griglia o in una teglia dai bordi molto bassi. La griglia va posta nel gradino più alto (in funzione del volume del cibo da cuocere), mentre la leccarda per la raccolta dei grassi, dovrà occupare il gradino sottostante. Per questo tipo di cottura è necessario tenere la porta del forno aperta, quindi richiuderla parzialmente. In relazione al tipo di vivanda (es. carni, pesce, pollame, ecc.) è necessario rivoltare le vivande per esporre i due lati ai raggi infrarossi.

WARNING:

If the oven thermostat knob is accidentally turned during operation of the electric grill, a safety device will prevent operation of the grill. To restore operation, simply turn the oven knob until the moving reference mark coincides with the fixed reference mark on the front panel (closed).

USING THE ELECTRIC GRILL SELECTOR

Turn the knob C to the required function (fig. 12)
3. Grill + Spit
4. Grill

You are advised to pre-heat the grill for 5 minutes.
Place the food to be grilled on the rack or in a low-sided baking tin. The rack must be positioned as high as possible (according to the volume of food to be cooked) with the dripping pan below. For this type of cooking the oven door must be kept open and then partially closed. The food must be turned so that both sides are evenly grilled, depending on what you are cooking (e.g. meat, fish, poultry, etc.).

ADVERTÊNCIA:

Se durante o funcionamento do grelhador eléctrico se roda acidentalmente o manípulo do termóstato do forno, um dispositivo de segurança bloqueará a função do grelhador. Para restabelecer a situação é suficiente rodar o manípulo do forno até fazer coincidir o índice móvel do manípulo com o índice fixo na parte frontal do forno (fechado).

USO DO SELECTOR DO GRELHADOR ELÉCTRICO

Rodar o manípulo C em correspondência da função desejada (fig. 12)

3. Grelhador + Espeto Giratório
4. Grelhador

É aconselhável pré-aquecer o grelhador por cerca de 5 minutos antes de introduzir os alimentos. Colocar os alimentos sobre uma grelha adequada ou sobre um tabuleiro com os bordos baixos. A grelha deve-se colocar parte mais alta do forno (em função do volume dos alimentos a cozinhar), e o recipiente para recolher a gordura, deverá ser colocado na zona imediatamente abaixo. Para este tipo de cozedura é necessário manter a porta do forno aberta, e depois fechá-la parcialmente. Relativamente ao tipo de alimento (ex. carne, peixe, aves, etc.) é necessário virá-lo para expor os dois lados aos raios infravermelhos.

AVISO:

Si durante el funcionamiento del grill elèctrico se gira por herror el botòn del termòstasto del horno, un dispositivo de seguridad bloquearà la funciòn del grill. Para reactivarlo sirve girar el botòn del horno hasta hacer coincidir el ìndice fijo sobre el frontal (cerrado).

USO DEL SELECTOR GRILL ELECTRICO

Girar el botòn C eligiendo la funciòn deseada (fig. 12)

3. Grill + Asador automàtico
4. Grill

Se aconseja calentar el grill por lo menos 5 minutos antes de introducir la vianda.
Colocar la vianda que se debe grillar sobre la parrilla apropiada o en una bandeja para horno con bordes bajos.La parrilla se debe poner en el escalòn màs alto(en funciòn del volùmen del alimento que se debe cocinar), en cambio la bandeja que sirve para recoger los residuos de grasa se debe ubicar en el escalòn sucesivo. Para este tipo de cocciòn es necesario tener la puerta del horno abierta, o sea cerrada parcialmente. En base al tipo de vianda (ejem. Carnes, pescado, carnes blancas, etc.) es necesario girar la vianda para que la misma estè expuesta a los rayos infrarrojos en ambos lados.

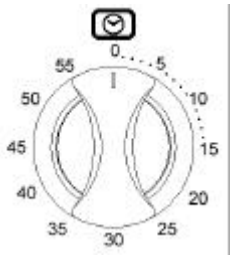


fig. 15

La cottura con il grill non deve superare i 30 minuti.

ATTENZIONE: il grill non funziona quando è inserita la funzione gas del forno.

MANOPOLA CONTAMINUTI (fig. 15)

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti. La manopola di regolazione (fig. 15), deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione massima e poi posizionata ruotandola in senso antiorario fino a fare coincidere il suo indice con il tempo scelto. Trascorso il tempo prestabilito, interviene un segnale acustico che cesserà automaticamente. Il contaminuti, al momento del segnale acustico non interrompe il funzionamento del forno.

The grill must not be used for more than 30 minutes.

CAUTION: the grill does not work when the oven gas function is switched on.

TIMER KNOB (fig. 15)

The timer can be set for a maximum of 60 minutes. The setting knob (fig. 15) must be turned clockwise to maximum and then set by turning it anticlockwise until its reference mark coincides with the selected time. Once the pre-set time has elapsed, a bell will ring and then stop automatically. When the bell rings, the timer does not interrupt operation of the oven.

	A cozedura com o grelhador não deverá superar os 30 minutos. **ATENÇÃO: o grelhador não funciona quando está inserida a função gás do forno**. **MANÍPULO CONTA-MINUTOS (fig. 15)** O conta-minutos pode ser regulado para um tempo máximo de 60 minutos. O manípulo de regulação (fig. 15), deve ser rodado no sentido dos ponteiros do relógio até à posição máxima e depois posicionado, rodando-o no sentido contrário e fazendo coincidir o seu índice com o tempo escolhido. Passado o tempo pré-estabelecido, intervém um sinal acústico que cessará automaticamente. O conta-minutos, no momento do sinal acústico não interrompe o funcionamento do forno.	La cocciòn con el grill no debe superar los 30 minutos. **ATTENCION: El grill no funciona cuando està inserida la funciòn gas del horno.** **BOTON CUENTAMINUTOS (fig. 15)** El cuentaminutos se puede regular por un perìodo màximo de 60 minutos. El botòn de regulaciòn (fig. 15), debe ser girado en sentido horario hasta la posisiòn màxima y luego posicionarlo girando en sentido antihorario hasta hacer coincidir el ìndice fijo con el tiempo elegido. Cuando ha pasado el tiempo programado, se activa un señal acùstico que se apagarà automàticamente. El cuentaminutos, en el momento del señal acùstico no interrumpe el funcionamiento del horno.

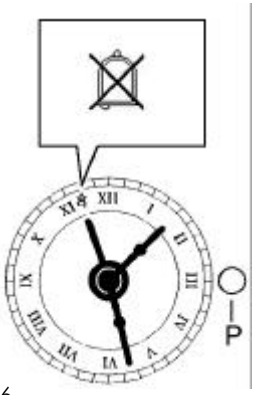


fig. 16

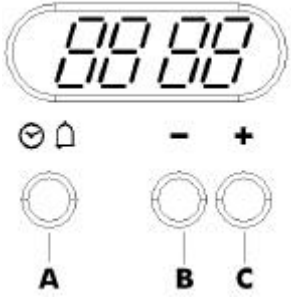


fig. 17

OROLOGIO ANALOGICO SERIE RUSTICO (fig. 16)

Regolazione dell'orologio: l'ora può essere regolata premendo e ruotando in senso antiorario la manopolina P.
Regolazione contaminuti: ruotare la manopolina P (senza premerla) in senso orario, fino a far coincidere la lancetta sul tempo desiderato. Trascorso il tempo prestabilito entrerà in funzione una suoneria che rimarrà attiva sino a quando non sarà portata la lancetta sul simbolo "CAMPANA SBARRATA".
Il segnale acustico non interrompe il funzionamento del forno.

OROLOGIO ELETTRONICO (fig. 17)

L'orologio elettronico ha un indicatore luminoso che segnala l'ora e i minuti. Quando si allaccia per la prima volta il forno o subito dopo un blakout compaiono nel display dell'orologio tre zeri pulsanti ad intermittenza. Per selezionare l'ora è necessario premere il pulsante con il simbolo e contemporaneamente il pulsante + oppure − fino ad ottenere nel display l'ora attuale.

COUNTRY-STYLE ANALOG CLOCK (fig. 16)

Adjusting the clock: the time can be adjusted by pressing the knob P and turning it anticlockwise.
Setting the timer: turn the knob P clockwise (without pressing it) until the hand coincides with the required time. Once the pre-set time has elapsed, a bell will ring and remain on until the hand is set to the "CROSSED BELL" symbol.
The bell does not interrupt operation of the oven.

ELECTRONIC CLOCK (fig. 17)

The electronic clock has an illuminated display indicating the hours and minutes. When the oven is connected up for the first time or immediately after a blackout, three zeros will appear on the display blinking intermittently. To select the time, press the button with the symbol and simultaneously the + or − button until the current time is shown on the display.

RELÓGIO ANALÓGICO SÉRIE RÚSTICO (fig. 16)

Regulação do relógio: a hora pode ser regulada premendo e rodando no sentido contrário ao dos ponteiros o pequeno manípulo P.
Regulação conta-minutos: rodar o manípulo P (sem premê-lo) no sentido dos ponteiros do relógio, até fazer coincidir o ponteiro com o tempo desejado. Passado o tempo pré-estabelecido entrará em função um sinal acústico que permanecerá activo até o ponteiro coincidir com o símbolo "CAMPAINHA CRUZADA".
O sinal acústico não interrompe o funcionamento do forno.

RELÓGIO ELECTRÓNICO (fig. 17)

O relógio electrónico tem um indicador luminoso que assinala a hora e os minutos. Quando se liga pela primeira vez o forno ou logo a seguir a um blackout aparecem no display do relógio três zeros intermitentes. Para seleccionar a hora é necessário premer o botão com o símbolo e contemporaneamente o botão ou até aparecer no display a hora actual.

RELOJ ANALOGICO SERIE RUSTICO (fig. 16)

Regulaciòn del reloj: la hora se puede regular presionando y girando en sentido antihorario el botòn P.
Regulaciòn del cuentaminutos: girar el botòn P (sin presionarlo) en sentido horario, hasta hacer coincidir la aguja del reloj con el tiempo deseado. Terminado el tiempo programado comenzarà a sonar un sonido que durarà hasta que no se posicione nuevamente la aguja del reloj sobre el sìmbolo "CAMPANA TACHADA".
El señal acùstico no interrumpe el funcionamiento del horno.

RELOJ ELECTRONICO (fig. 17)

El reloj electrònico tiene un indicador luminoso que señala la hora y los minutos. Cuando se conecta por primera vez el horno o despuès de una interrupciòn aparecen en la pantalla del reloj tres ceros intermitentes. Para seleccionar la hora es necesario presionar la tecla del simbolo y contemporàneamente la tecla o bièn hasta obtener en la pantalla la hora actual.

La velocità della regolazione dipende dalla pressione esercitata sul pulsante + o −.
Il contaminuti elettronico ha la funzione di programmare il tempo di cottura desiderato al termine del quale un segnalatore acustico segnala che il tempo impostato è terminato.
Il timer ha la possibilità di essere programmato fino ad un massimo di 99' e 59". Il segnale acustico può essere regolato con tre differenti livelli di volume. Per regolare il volume desiderato premere il pulsante −. Questa operazione deve essere effettuatadopo aver impostato l'ora.

Per impostare il tempo di cottura

Premere il pulsante +, i numeri inizieranno ad avanzare e un segnale luminoso apparirà nel display.
Dopo l'apparizione del segnale luminoso premere il pulsante + o − per selezionare il tempo di cottura richiesto. Il tempo selezionato sarà memorizzato dopo 10" dall'operazione e comparirà nel display.

RESET TIMER

Per annullare il tempo impostato premere contemporaneamente i pulsanti + e −, sollevare poi prima il dito del pulsante +.

The adjustment speed depends on the pressure exerted on the + or − button.
The function of the electronic timer is to programme the required cooking time at the end of which a bell will ring signalling that the set time has elapsed.
The timer can be programmed up to a maximum of 99' 59". The bell can be adjusted to three different volume levels. To set the required volume press the − button. This operation must be performed after setting the time.

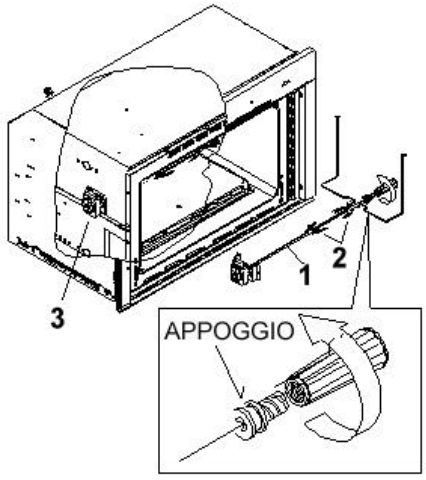
To set the cooking time

Press the + button; the numbers will begin to scroll forward and an illuminated signal will appear on the display.
After display of the illuminated signal, press the button + or − to select the required cooking time. The selected time will be stored 10" after the operation and will appear on the display.

TIMER RESET

To cancel the time set, simultaneously press the + and − buttons, raising your finger from the + button first.

	A velocidade da regulação depende da pressão exercida no botão [+] ou [−]. O conta-minutos electrónico tem a função de programar o tempo de cozedura desejado no fim do qual um sinal acústico assinala que o tempo configurado terminou. O timer tem a possibilidade de ser programado até um máximo de 99′ e 59″. O sinal acústico pode ser regulado com três diferentes níveis de volume. Para regular o volume desejado premer o botão [−]. Esta operação deve ser efectuada depois de ter configurado a hora. **Para configurar o tempo de cozedura** Premer o botão [+], os números iniciarão a avançar e um sinal aparecerá um sinal luminoso no display. Depois de ter aparecido o sinal luminoso premer o botão [+] ou [−] para seleccionar o tempo de cozedura necessário. O tempo seleccionado será memorizado depois de 10″ da operação e aparecerá no display.	La velocidad de la regulaciòn depende de la intensidad con la que se presionan la tecla [+] o [−]. El cuentaminutos electrònico tiene la funciòn de programar el tiempo de cocciòn deseado, terminado dicho tiempo una alarma acùstica señalarà que el tiempo programado ha terminado. El temporizador se puede programar por un màximo de 99′ y 59″. La alarma acùstica puede ser regulada con tres niveles y sonidos distintos. Para regular el volùmen deseado presionar la tecla [−]. Esta operaciòn debe ser efectuada despuès de haber programado la hora. **Para programar el tiempo de cocciòn** Presionar la tecla [+], los nùmeros comenzaràn a pasar y una señal luminosa aparecerà en la pantalla. Despuès de de la apariciòn de la señal luminosa presionar la tecla [+] o [−] para seleccionar el tiempo deseado. El tiempo seleccionado serà memorizado despuès de 10″ de la operaciòn y aparecerà en la pantalla.



support
apoio / soporte

fig. 18

Alla fine del tempo impostato per la cottura, il segnalatore acustico entrerà in funzione per un periodo di 7'. Il segnale acustico potrà essere interrotto premendo il tasto + per una volta.

USO DEL GIRARROSTO (fig. 18)

Infilate sull'asta-spiedo (1) tra le due forchette (2) il cibo da cuocere bloccandolo con le stesse in posizione di equilibrio al fine di evitare ogni sollecitazione al motore. Innestare l'asta-spiedo nel motorino girarrosto (3) e appoggiarla sull'apposito supporto. Mettete il piatto raccoglitore sul ripiano più basso. Accendete il grill (manopola C, posizione 2).

At the end of the set cooking time, the bell will ring for 7'. It can be switched off by pressing the + key once.

USING THE SPIT (fig. 18)

Slide the food onto the spit rod (1) between the two forks (2), securing it in a stable position by means of the forks to prevent straining the motor. Fit the spit rod into the spit motor (3) and rest it on the support provided. Place the collecting plate on the lowest shelf. Switch the grill on (knob C, position 2).

RESET TIMER

Para anular o tempo configurado premer contemporaneamente os botões [+] e [−], depois retirar primeiro o dedo do botão [+]. No fim do tempo configurado para a cozedura, o assinalador acústico entrará em funcionamento por um período de 7'. O sinal acústico poderá ser interrompido premendo o botão [+] uma só vez.

USO DO ESPETO GIRATÓRIO (fig. 18)

Enfiar no espeto (1) entre os dois garfos (2) o alimento a cozinhar bloqueando-o com os mesmos numa posição equilibrada para evitar solicitações do motor. Inserir o espeto no motor giratório (3) e apoiá-la no relativo suporte. Colocar o prato de recolha da gordura no plano mais baixo. Acender o grelhador (manípulo C, posição 2).

REACTIVACION TEMPORIZADOR

Para anular el tiempo programado presione contemporàneamente las teclas [+] y [−], quitar primero el dedo de la tecla [+].

Terminado el tiempo programado para la cocciòn, una señal acùstica comenzarà a sonar por un tiempo de 7'. La señal acùstica se puede detener pulsando la tecla [+] una sola vez.

USO DEL ASADOR AUTOMATICO (fig. 18)

Iinserir en la barilla-espiedo (1) entre los dos tenedores (2) el alimento que se desea cocinar sujetàndolo con los mismos de manera que quede bien equilibrado para evitar inùtiles esfuerzos al motor. Colocar la barilla- espiedo en el motorcito del asador automàtico (3) y apoyarlo en el apropiado soporte. Poner debajo el plato para recoger los residuos de grasas. Encender el grill (botòn C, posiciòn 2).

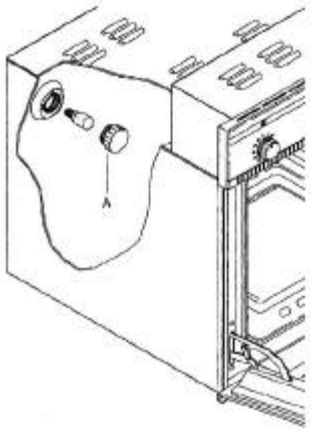


fig. 19

MANUTENZIONE

E' necessario chiamare il servizio assistenza e far sostituire il pezzo danneggiato. Si consiglia inoltre di far controllare l'apparecchio dal servizio assistenza una volta all'anno circa.

IMPORTANTE:

Si consiglia inoltre di verificare periodicamente il buono stato del tubo di collegamento del gas e di sostituirlo immediatamente in caso di anomalie.

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

Nell'eventualità fosse necessario sostituire la lampada di illuminazione del forno, occorre togliere la copertura di protezione A svitandola in senso antiorario. Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione A (fig. 19).

MAINTENANCE

Damaged parts must be replaced by the Technical Support service. You are also advised to have the appliance serviced by the Technical Support department approximately once a year.

IMPORTANT:

You are also advised to periodically check the gas connection pipe and immediately replace it if not in perfect condition.

REPLACING THE OVEN BULB

If it is necessary to replace the oven light bulb, remove the protective cover A by unscrewing it anticlockwise. After replacing the bulb, refit the protective cover A (fig. 19).

	MANUTENÇÃO É necessário chamar o serviço de assistência para substituir as peças danificada. É aconselhável fazer um controle do aparelho, no serviço de assistência, uma vez por ano. **IMPORTANTE:** É aconselhável verificar periodicamente o bom estado do tubo de ligação do gás e substitui-lo imediatamente no caso de anomalias. **SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO** Caso seja necessário substituir a lâmpada de iluminação do forno, será necessário tirar a cobertura de protecção A desenroscando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Depois de ter substituído a lâmpada, montar novamente a cobertura de protecção A (fig. 19).	**MANUTENCION** Es necesario llamar el servicio de asistencia y hacer sustituir el repuesto dañado. Se aconseja ademàs de hacer controlar el aparato por el servicio de asistencia una vez al año aproximadamente. **IMPORTANTE:** Se aconseja ademàs de controlar periodicamente el buen estado del tubo de conexiòn del gas y sustituirlo en el caso existan anomalìas. **SUSTITUCION DE LA BOMBILLA DEL HORNO** En el caso sea necesario sustituir la bombilla de iluminaciòn del horno, se debe antes quitar la protecciòn que la cubre A desenroscàndola en sentido antihorario. Despuès de haber sustituido la bombilla, poner nuevamente la protecciòn que la cubre A (fig. 19).

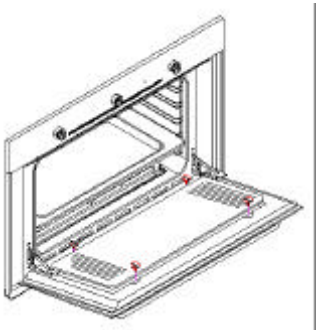


fig. 20

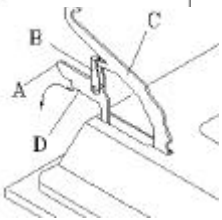


fig. 21

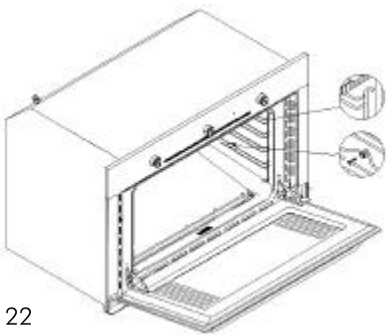


fig. 22

SMONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta nel seguente modo:
Cerniere con cavallotti mobili (fig. 21)
Le cerniere A sono provviste di due cavallotti mobili B che se agganciate ai settori C delle cerniere quando la porta è completamente aperta la bloccano. Fatto questo bisogna sollevare la portina verso l'alto ed estrarla verso l'esterno, per compiere queste operazioni fare presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere. Per rimontare la porta infilare prima di tutto le cerniere nelle loro apposite scanalature D. Infine prima di chiudere la porta NON bisogna dimenticare di abbassare i due cavallotti mobili B che sono serviti per agganciare le due cerniere.
Il vetro della porta può essere facilmente rimosso svitando le 4 viti laterali (fig. 20).
N.B.: le viti non devono essere avvitate a fondo per evitare di rovinare la guarnizione.

REMOVING THE OVEN DOOR

To facilitate cleaning of the oven, the door can be removed as follows:
Hinges with moving bolts (fig. 21)
The hinges A are provided with two moving bolts B which lock the door in the open position when connected to elements C. The door must then be raised and pulled out; to do this, grip the sides of the door near the hinges. To refit the door, first slide the hinges into their grooves D and then close the door.
DO NOT forget to lower the two moving bolts B used to prop the door open.
The glass door panel can be easily removed by unscrewing the 4 side screws (fig. 20).
N.B.: the screws must not be fully tightened as this can damage the gasket.

	DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO Para facilitar a limpeza do forno é possível desmontar a porta do seguinte modo: Dobradiças com cavaletes móveis (fig. 21) As dobradiças A são dotadas de dois cavaletes móveis B que se encaixam nos braços de suporte C das dobradiças e quando a porta está completamente aperta bloqueiam-na. Depois disto é necessário levantar a portinha para cima e extraí-la para o exterior, para efectuar estas operações é necessário fazer força nos lados da porta próximo das dobradiças. Para montar novamente a porta enfiar primeiro as dobradiças nas suas ranhuras D. E por fim, antes de fechar a porta NÃO se deve esquecer de baixar os dois cavaletes móveis B que servem de encaixe às duas dobradiças. O vidro da porta pode ser facilmente removido desaparafusando os 4 parafusos laterais (fig. 20). N.B.: os parafusos não devem ser apertados a fundo para não danificar a vedação.	**DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO** Para facilitar la limpieza del horno es posible desmontar la puerta siguiendo las siguientes indicaciones: Bisagra con perno en U mòviles (fig. 21) Las bisagras A estàn provistas de dos pernos en U mòviles B que si se enganchan a los sectores C de las bisagras cuando la puerta està completamente abierta la bloquean. Luego es necesario alzar la puerta hacia arriba y extraerla hacia afuera, para realizar esta operaciòn presionar en los costados de la puerta cerca de las bisagras. Para montar nuevamente la puerta inserir en primer lugar las bisagras en las endijas correspondientes D. Par terminar antes de cerrar la puerta NO olvidarse de bajar los dos pernos a U mòviles B que sirven para enganchar las dos bisagras. El vidrio de la puerta se puede sacar facilmente destornillando los 4 tornillos laterales (fig. 20). Nota: los tornillos no se deben enroscar hasta el fondo para evitar de arruinar las juntas.

Accessori in dotazione del forno

L'apparecchio può essere corredato di guide laterali che vanno agganciate alla parete del forno. Infilare nelle guide laterali le griglie e il vassoio in dotazione.
Per togliere le guide laterali basta esercitare una leggera pressione verso il basso sul particolare (fig. 22).

ASSISTENZA TECNICA

Prima di chiamare il servizio Assistenza Tecnica in caso di mancato funzionamento del forno Vi consigliamo di:

verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;

Verificare che l'afflusso di gas sia regolare e la tubazione non presenti strozzature od interruzioni.

Accessories provided with the oven

The appliance can be provided with runners which must be hooked to the oven wall. Slide the racks and tray provided into the runners.
To remove the runners, simply press down (fig. 22).

TECHNICAL SUPPORT

If the appliance is not working properly, you are advised to check the following before calling the Technical Support service:

check that the appliance is correctly plugged in;

check that the gas flow is regular and that the pipe is not kinked or interrupted.

	Acessórios do forno em dotação O aparelho pode ser dotado de guias laterais que se devem fixar à parede do forno. Enfiar nas guias laterais as grelhas e o tabuleiro em dotação. Para retirar as guias laterais é suficiente exercer uma ligeira pressão, sobre as mesmas, para baixo (fig. 22). **ASSISTÊNCIA TÉCNICA** Antes de chamar o serviço de Assistência Técnica em caso de não funcionamento do forno aconselhamos de: verificar a correcta inserção da ficha na tomada de corrente; Verificar se o afluxo de gás é regular e a se tubagem não apresenta estrangulamentos ou interrupções.	**Accesorios en dotacion del horno** El aparato puede ser equipado con guìas laterales que se enganchan a la pared del horno. Ensartar en las guìas laterales las rejillas y la bandeja en dotaciòn. Para quitar las guìas laterales sirve solamente presionar levemente hacia abajo (fig. 22). **ASISTENCIA TECNICA** Antes de llamar el servicio de Asistencia Tècnica en el caso que el horno no funcione le aconsejamos de: controlar que el enchufe estè conectado correctamente a la corriente elèctrica; Controlar que el flujo del gas sea regular y que las tuberìas no presenten estrechamientos o interrupciones.

	PULIZIA E CURA Prima di qualsiasi operazione, interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. Le parti smaltate o verniciate devono essere pulite dopo ogni utilizzo. Attendete che il forno si raffreddi e lavatelo con acqua tiepida e un detersivo non corrosivo. Non usate mai per raschiare, coltelli, pagliette, ecc. Fate in modo che i grassi non vadano a depositarsi sulle pareti per evitare la formazione di odori sgradevoli nel corso delle cotture successive. La porta così come il vetro si possono smontare, il che faciliterà alcune operazioni di pulizia.	**CLEANING AND CARE** Disconnect the appliance from the electrical supply before any operation. The enamelled or painted parts must be cleaned every time the oven is used. Wait for the oven to cool and clean it with warm water and a non-corrosive detergent. Never use knives, steel wool etc. Make sure that fat does not deposit on the walls as this will produce unpleasant smells when the oven is next used. Both the door and glass panel can be removed to facilitate certain cleaning operations.

	LIMPEZA E CUIDADOS A TER Antes de qualquer operação, desligar a alimentação eléctrica do aparelho. As partes esmaltadas ou pintadas devem ser limpas depois de cada utilização. Espere que o forno arrefeça e láve-o com água morna e um detergente não corrosivo. Não usar facas ou esfregões de palha de aço para raspar as incrustações. Faça de maneira que as gorduras não se depositem sobre as paredes para evitar a formação de cheiros desagradáveis durante as sucessivas cozeduras. A porta e o vidro podem-se desmontar, para facilitar algumas operações de limpeza.	**LIMPIEZA Y CUIDADO** Antes de cualquier intervenciòn, desenchufar el horno. Las partes esmaltadas o pintadas se deben limpiar siempre cada vez que se usa el horno. Espere que el horno se enfrie y luego lo lave con agua tibia y un detergente neutro. No use nunca para rasquetear, cuchillos, esponjas metàlicas, etc. Trate que la grasa no se deposite en las paredes del horno para evitar que se formen olores desagradables durante las cocciones susecivas. La puerta y el vidrio se pueden desmontar, para facilitar la limpieza.

COD. 1230000579